

Gratin rustique aux pommes de terre, lard et poires



Quel mélange! Les poires, les pommes de terre et le lard s'accordent à merveille dans cette création crémeuse. Voilà une merveilleuse recette rustique.

Le livre intitulé «Das grosse Landfrauen-Jahreszeitenbuch» (Grand livre des saisons des paysannes) m'a inspirée pour ce plat que j'ai découvert au printemps chez la paysanne Lotti.

Comme dans la mode ou l'art, on s'inspire souvent des autres pour créer une recette, on réinterprète un plat et, finalement, on sert à table une propre variante, totalement nouvelle.

Nous découvrons justement des anciennes recettes dans les fermes suisses où nous sommes invités avec [Denner et IP-SUISSE](#) pour un reportage de Blick.ch. A l'occasion de ces tours d'exploration, non seulement l'hospitalité des paysans fait battre mon cœur, mais aussi la cuisine locale très traditionnelle, absolument délicieuse et pas du tout diététique!

Au fait, tous les ingrédients de la recette proviennent du pays sauf les épices.

Notre série «Klassiker aus der Bauernküche mit Cookinesi» (Classiques de la cuisine paysanne avec Cookinesi) démarre cette semaine sur Blick.ch. Peut-être regarderez-vous l'émission du jeudi soir, ce qui me ferait plaisir. Laissez-vous inspirer.

- 1,5 kg de pommes de terre farineuses, pelées et émincées
- 1 oignon moyen, râpé
- 3 petites gousses d'ail râpées
- 2-3 poires (suivant la taille), râpées
- 4,5 dl de lait
- 4,5 dl de crème
- 75 g de fromage râpé (par ex. Gruyère ou fromage râpé IP-SUISSE)
- 160 g de dés de lard, par ex. IP-SUISSE
- Sel, poivre, noix de muscade, un peu de poivre de Cayenne

1. Faites bouillir lentement le lait et la crème, puis ajoutez les tranches de pommes de terre.
2. Râpez l'oignon, l'ail et les poires dans le liquide.
3. Assaisonnez avec le sel, poivre, noix de muscade et poivre de Cayenne, puis laissez mijoter à petit feu pendant

environ 10 minutes.

4. Pendant ce temps, faites rissoler les dés de lard sans ajout de graisse, puis versez-les sur du papier de ménage pour absorber la graisse liquide. Ensuite, ajoutez-les à la masse.
5. A présent, versez la masse dans un moule à gratin, saupoudrez-la de fromage râpé et cuisez le gratin au milieu du four sur 200 °C pendant 20 minutes.

Servez le gratin avec une salade verte ou mêlée.

Environ 45 minutes